



@grupobarproject
+57 312 282 6682

MISIÓN

Somos marca líder en el eje cafetero, reconocida por **ofrecer la experiencia de servicio de bar más completa e innovadora** en el mercado de eventos.


Logramos esto a través de:

- Un equipo de bartenders altamente capacitados y apasionados por su trabajo.
- Un servicio personalizado y atento a las necesidades de cada cliente.
- Una amplia variedad de bebidas y cócteles, elaborados con los mejores ingredientes.
- Una constante innovación en nuestras propuestas y presentaciones.
- Un compromiso con la calidad y la excelencia en todo lo que hacemos.

Aspiramos a ser la marca preferida por los organizadores de eventos y por los asistentes a los mismos, brindándoles una experiencia única e inolvidable.

Somos la marca **que marca la diferencia** en el mundo de la coctelería.





¿CÓMO TRABAJAMOS?

DISEÑAMOS JUNTOS LA EXPERIENCIA PERFECTA

Entendemos que cada evento es único, por eso diseñamos un plan personalizado para ti.

Te ofrecemos:

- Planificación y organización integral de tu evento.
- Transporte y montaje del bar, con precios que varían según la ciudad (Manizales \$350.000).
- Personal altamente calificado y seleccionado según la cantidad de invitados:
 - **1 bartender:** hasta 25 personas
 - **2 bartenders:** hasta 80 personas
 - **3 bartenders:** hasta 150 personas
- Tiempo de servicio proporcional a la cantidad de bebidas contratadas (mínimo 1 cocktail por persona).
- Amplia variedad de bebidas y cócteles, elaborados con los mejores ingredientes.

Opciones adicionales como venta de licor en consignación, cerveza, show bartender y snacks.

Nuestro compromiso es brindarte un servicio de excelencia que supere tus expectativas.



NUESTROS
SERVICIOS

SERVICIO DE BIENVENIDA

Comienza tu evento con una explosión de sabor y alegría con **nuestro servicio de bienvenida ilimitado**. Disfrutarán de una barra libre de bebidas durante una hora o más, según tus necesidades, para que tus invitados se sientan bien atendidos y se diviertan desde el primer momento.

Nuestro servicio de bienvenida ilimitado se adapta perfectamente a cualquier ocasión. Desde bodas y fiestas privadas hasta eventos corporativos y lanzamientos de productos, podemos crear una experiencia personalizada que se ajuste a tu presupuesto y estilo.



SERVICIO DE BIENVENIDA

ESTÁNDAR:

- 1 hora: \$15.000
- 3 horas: \$40.000
- Hora adicional: \$12.000
(por persona)

Incluye:

- Cocteles
- Mocktails
- Cerveza
- Gaseosa o soda
- Tragos



PREMIUM:

- 1 hora: \$25.000
- 3 horas: \$70.000
- Hora adicional: \$22.000
(por persona)

Incluye:

- Cocteles
- Mocktails
- Tragos
- Cerveza
- Gaseosa o soda



SERVICIO DE BARRA

PARA FIESTA/REUNIÓN

Mínimo 3 horas: 2 bebidas por persona.

🔔 Las cantidades se adaptan a las necesidades del evento.

SERVICIO DE SNACKS

Y ALIMENTACIÓN

Mesa de snack colombiano:

- Empanadas: \$3.000
- Patacón + proteína: \$8.000
- Arepa + proteína: \$8.000
(Guacamole, ají, guiso)
- Bocadillo con queso: \$2.500
- Brevas con queso: \$5.000
- Arequipe con queso: \$4.000
- Hojuelas de harina x10: \$5.000

Burritos:

- Pequeño (pollo, carne, mixto): \$7.000
- Grande (pollo, carne, mixto): \$11.000

Ensalada de frutas:

- Pequeña (14oz): \$10.000
- Mediana (16oz): \$12.000
- Grande (22oz): \$16.000



Domáci limonády

BAR



MONTAJE
MONTAJE

Te ayudamos a convertir cualquier espacio en el escenario perfecto para tu evento.

Elige la barra que mejor se adapte a tus necesidades:

- Barra clásica: Ideal para eventos formales o elegantes.
- Barra rústica: Perfecta para eventos con un ambiente más informal.
- Barra iluminada: Crea un ambiente único y llamativo para tu evento.

Ten en cuenta:

- Cantidad de personas: Elige una barra que sea proporcional al número de invitados.
- Tamaño del lugar: Asegúrate de que haya suficiente espacio para la barra y la circulación de los invitados.
- Ubicación: La ubicación ideal es entre la pista de baile y las mesas.

Otros aspectos a considerar:

- Espacio para lavar la cristalería.
- Montaje: Se realiza el día antes o cinco horas antes del evento.
- Logística: Si el acceso al lugar es difícil o requiere una logística más compleja, se cobra un adicional.
- Transporte: Si el evento es en otra ciudad, el valor del transporte tendrá un incremento sobre el valor base de **\$350.000**.
- Decoración: Te recomendamos dar toques decorativos a la barra para que la ambientación del evento tenga armonía.

A male bartender with short brown hair and a light beard is performing a flair bartending trick. He is balancing a silver cocktail shaker on his head. He is wearing a dark blue button-down shirt over a light blue collared shirt. He has several bracelets on his left wrist and sunglasses hanging from his shirt. The background is a bar with various bottles of alcohol. The text "FLAIR BARTENDER" is overlaid in large white letters.

FLAIR BARTENDER

El arte de convertir la coctelería en un espectáculo!

¿Qué es el flair?

El flair es una técnica que combina la acrobacia y la precisión para crear un espectáculo visual mientras se preparan cócteles. Es una forma de entretener a los invitados y añadir un toque de diversión a cualquier evento.

Tipos de servicio:

- Show central: Un show de flair profesional con coreografías y música, ideal para eventos grandes o como punto álgido de la noche.
- Working flair: Se realiza mientras se atiende a los clientes en la barra, añadiendo un toque de dinamismo y entretenimiento al servicio.





UNIFORMES DEL PERSONAL

¡Tu evento, nuestra mejor imagen!

Nos adaptamos a tu evento para ofrecerte un servicio integral.

Uniformes informales:

- Camisa de flores: Ideal para eventos con un ambiente más tropical.
- Camisa negra o blanca: Un clásico que nunca falla.
- Camiseta BP: Para eventos de marca o patrocinados.
- Camiseta de patrocinadores: Regala una botella a tus invitados.

Uniformes formales:

- Chaleco y corbata: Un toque de distinción para eventos elegantes.
- Camisa y corbata: Un look clásico y profesional.



LICORES Y BEBIDAS

Cocteles clásicos

A BASE DE TEQUILA:

- Margarita clásica
- Margarita saborizada
- Tequila sunrise
- Paloma
- Charro negro

A BASE DE GINEBRA:

- Gin tonic
- Tom Collins
- Negroni

A BASE DE VODKA:

- Moscow Mule
- Destornillador
- Vodka tonic
- Cocaína rusa

A BASE DE RON:

- Mojito
- Daiquiri
- Daiquiri saborizado
- Cuba libre
- Caipiriña
- Piña colada

A BASE DE WHISKY:

- Old fashion
- Boulevardier
- Whisky sour
- Passion sour
- Penicilin
- Manhattan

ESPECIALES:

- Aperol sprits
- French 75
- King of rock



Cocteles de autor

- MALAS DECISIONES:

Tequila, whisky, syrup
caramelo, zumo piña,
limón, soda, hierba
buena.

- ORQUÍDEA DE GIN:

Gin, syrup vainilla, sweet
and sour, flor comestible

- EL ORIGEN:

Ron, whisky, infusión
aromática, syrup fresa,
cafe, romero.

SIN ALCOHOL:

- Soda italiana
- Ginger up
- Sunrise cóctel
- Virgen margarita
- Mojito virgen



Otras bebidas

CERVEZAS:

- Poker
- Club dorada, roja, negra
- Aguila lighth
- Redds
- Corona mini
- Corona extra
- Heineken mini
- Heineken botella
- BBC Cajica botella
- Tres Cordilleras Rosada

GASEOSAS PERSONALES:

- Breña
- Ginger
- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Agua tónica Postobón
- Agua tónica 1976
- Postobón manzana
- Postobón colombiana
- Redbull
- Agua botella
- Agua Manantial



Aguardiente

- Amarillo de Manzanares
- Cristal Tradicional
- Cristal Sin Azúcar

Ron

- RVC Tradicional
- RVC Juan de la Cruz 5 años
- RVC Carta de Oro 8 años



Tequila

- Jimador blanco, reposado o cristalino
- Herradura
- Pecitran blanco, reposado, añejo



Whisky

- Jack Daniel's #7 botella
- Jack Daniel's Honey botella
- Monkey Shoulder botella
- Glenfiddich 12 años
- Glenfiddich 15 años
- Johnie walker red label
- Johnie walker black label
- Macallan double cask 12 años
- Macallan classic cut



Ginebras

- Bombay Sapphire
- Hendrick's
- Tanqueray London Dry
- Bosque de indias
- Falconry

Especiales



- Jägermeister
- Crema de Whisky Baileys
- Crema de Ron Cheers
- Absenta Fleur de Lis

Vinos

- Frontera
- Trivento
- Casillero del diablo
- Diablo



TÉRMINOS Y CONDICIONES

Para garantizar un servicio personalizado y una experiencia memorable, te invitamos a leer atentamente nuestros términos y condiciones:

1. Reunión y cotización:

- Es necesaria una reunión previa para conocerte a ti, a tu evento y poder crear una propuesta personalizada.
- En la reunión, te presentaremos un presupuesto detallado que se ajuste a tus necesidades.

2. Reserva de fecha:

- Para reservar la fecha de tu evento, solicitamos un anticipo del **10%** del monto final.
- Este anticipo no es reembolsable en caso de cancelación del evento.

3. Pagos:

- Se requiere un anticipo del **50%** una semana antes del evento.
- El **40%** restante se podrá pagar en mutuo acuerdo.

4. Modificaciones:

- Al reservar la fecha, aceptas la información del evento tal como se ha acordado.
- Si hay modificaciones en la fecha, hora, lugar o número de invitados, debes informarnos con la mayor antelación posible para que podamos ajustar la propuesta.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

5. Cancelación:

- En caso de cancelación del evento por parte del cliente, se aplicarán las siguientes penalizaciones:
 - Menos de 15 días antes del evento: No se reembolsa el anticipo.

6. Responsabilidades:

- No nos hacemos responsables por daños o pérdidas de objetos personales durante el evento.
- Nos reservamos el derecho de modificar o cancelar el servicio en caso de fuerza mayor o condiciones climáticas adversas.

7. Aceptación:

- Al reservar nuestro servicio, aceptas estos términos y condiciones.

¡Gracias por elegirnos! Estamos seguros de que tu evento será un éxito.

Para mayor información: +57 312 282 6682





Catálogo 2025

La tienda Bar Project

Siropes Hot Brother's



**hot
Brother's**
— MIXES AND SAUCES —

SABORES

- SIROPE GRANADINA HB X 1100
- SIROPE CURACAO HB X 1100
- SIROPE MANGO BICHE HB X 1100
- SIROPE MANZANA VERDE HB X 1100
- SIROPE LYCHEE HB X 1100
- SIROPE MANDARINA HB X 1100
- SIROPE FRESA BOMBÓN HB X 1100
- SIROPE CEREZA HB X 1100

Puremix Hot Brother's

SABORES

- PUREMIX FRESA HB X 1100
- PUREMIX MARACUYÁ HB X 1100
- PUREMIX SANDÍA HB X 1100
- PUREMIX LULO HB X 1100
- PUREMIX MANGO MADURO HB X 1100
- PUREMIX JENGIBRE HB X 1100
- PUREMIX TAMARINDO HB X 1100



**hot
Brother's**
— MIXES AND SAUCES —

Special syrup Hot Brother's



SABORES

SPECIAL SYRUP CARAMELO HB X 750

SPECIAL SYRUP VAINILLA HB X 750

SPECIAL SYRUP AMARETTO HB X 750

SPECIAL SYRUP CHOCOLATE HB X 750

SPECIAL SYRUP MACADAMIA HB X 750

SPECIAL SYRUP CANELA HB X 750

Crema de coco Hot Brother's



CREMA DE COCO

**hot
Brother's**
— MIXES AND SAUCES —

Nueva
presentación para un **fácil manejo**

- 480 gr
- 4000 gr

¡AGITA TUS IDEAS! 

Zumo de limón JF SAS



PRESENTACIONES:

- ZUMO DE LIMÓN X 1000 ML
- ZUMO DE LIMON X 2000 ML

AHORRA DINERO COMPRANDO:

PACA X 16 LTS

PACA X 12 LTS



Guantes de Nitrilo Negro

- Apariencia estilizada y moderna.
- Resisten una amplia gama de productos químicos.
- Ideal para personas con alergias al látex.



Guantes de nitrilo negro

Caja x 50 pares
Talla S, M, L

Ideal para cociner@s, bartender's
tatuadores, barberos

Herramientas de bar

Coctelera Boston
(Tin + mini tin)



Tin 28 oz
acero inoxidable



Mini tin 18 oz
acero inoxidable



Herramientas de bar

Strainer 4 puntas



Strainer mango largo
acero inoxidable



Herramientas de bar

Cuchara cabo rojo



Cuchara lágrima 30cm

Cuchara lágrima 45cm



Herramientas de bar

Jigger métrico
15ml / 30ml



Jigger japonés
30ml / 60ml



Dosificador metalico



Herramientas de bar

Rimmer escarchador
3 niveles



Pala plastica con drenaje

